

вə экстрактлығын хејли азалмасы мўј-
јөн едилмишдир. Бунунла бəрабər, кə-
рүндүјү кими бу вахт шəрабда фенол
мaddələринин мигдарынын, учучу тур-
шулуғун вə спиртлијин аз да олса арт-
масы halы мўшahидə едилир.

Шəраб нүмунəлəриндə спиртлијин
артмасы, ингредиент кими əлавə еди-
лən чəвhəрин тəркибиндəки спиртлик
фаизинин јүксəк олмасы илə изah еди-
лир. Ејни заманда, хусусу чəкинин вə
экстрактлығын ашағы дүшмəсини дə бу
факторла бағламағ олар.

Органолептик кəстəричилəринə
көрə III вариантда 400 гр, нектар чəв-
həри əлавə олунан шəраблар хусусилə
фəрглənмишлər вə дегустасија заманы
ағ сүфрə шəраблары 9,2 балл, гырмызы

сүфрə шəраблары исə 8,9 балл илə гү-
мəтлəндирилмишлər.

Нəвбəти тəчрүбəлər чəһрајы десерт
шəраблары үзəриндə апарылмышдыр.
Бунун үчүн 16% həчм спирти, 15,5
г/100 см³ шəкəри вə 4,7 г/дм³ титирлə-
нən, туршулуғу олан чəһрајы десерт
шəрабы hазырлаймышдыр. Hазырлан-
мыш бу шəрабларын үзəринə 1997-чи
илдə гəјулмуш тəчрүбədən фəргли ола-
рағ, нектар чəвhəри дејил, јабаны үзү-
мүн гуру чичəклəри 250 вə 350 гр he-
сабы илə əлавə едилмишдир. Aлын-
мыш шəраблар үзəриндə кимјəви ана-
лизлər апарылмышдыр. Чəһрајы десерт
шəрабларынын физики-кимјəви кəстə-
ричилəри 2-чи чəдвəлдə верилир.

Чəһрајы десерт шəрабларынын физики-кимјəви кəстəричилəри

№	Шəраб материалынын ады	Һансы илин мəһсулу	Спиртлик (% həчм)	Шəкəрлик (г/100 см ³)	Титирлənən тур- шулуғ (г/дм ³)	Дегустасија гүмəти (балл)
1.	Нəзəрəт Чəһрајы десерт шəрабы	1997	16	15,5	4,7	6,9
2.	Чəһрајы десерт шəрабы (250 гр гуру чичəк)	1997	16,5	15,5	4,9	9,2
3.	Чəһрајы десерт шəрабы (350 гр гуру чичəк)	1997	16,5	15,5	4,6	9,8

Чəдвəлдən көрүндүјү кими III вари-
антдакы шəраб əн јүксəк дегустасија
гүмəти алмышдыр. Бу шəрабын кеј-
фијјəт кəстəричилəри (спиртлик
16,5% həчм, шəкəрлик 15,7 г/100 см³,
титирлənən туршулуғ 4,6 г/дм³) тəли-
матда нəзəрдə тутулмуш Бејнəлхалт
стандартлара чаваб верир.

Гуру чичəк вурулмуш чəһрајы де-
серт шəраблары 9,2 вə 9,8 балл, нектар
чəвhəри вурулмуш ағ вə гырмызы сүф-
рə шəраблары исə 8,9 вə 9,1 балл топ-
ладығындан, нəтичə е'тибары илə сəј-
лəмəк олар ки, чəһрајы десерт шəраб-

лары даһа јүксəк гүмəтлəндирилиб.

Үмүијјəтлə, јени технолокија əса-
сында hазырланмыш “Нектар” типли
əтирли шəраблар јүксəк дад вə кејфиј-
јəт кəстəричилəринə маликдир. Буна
көрə дə республикамызда həмин шə-
рабларын истəһсалына башламағ мəг-
сəдəујүндур. Əминик ки, бу тип шə-
раблар нəинки дахили базарларда, həм-
чинин харичи базарларда да рəғəбəтə
таб кəтирəрəк өзүнəмəхсус лəиғли јер
тутаағлар. Јүксəк кејфијјəтли шəраблар-
ын истəһсалы исə республика игтисадиј-
јаты үчүн сəмəрəли амилə чеврилə билər.



ТҮНД ШƏРАБЛАРЫН ИСТИ ИШЛƏНМƏСИНИН ТЕЗЛƏШДИРИЛМИШ ТЕХНОЛОКИЈАСЫ

Һ.К.ФƏТƏЛИЈЕВ,
техника елмлəри намизəди

Азəрбајчан Дəвлəт Кəнд Тəсəррүфаты Академијасы

Хусуси технолокијасы илə ha-
зырланан Мадера вə Порт-
вејн типли шəраблар МДБ
өлкəлəриндə, о чүмлədən дə мүстəгил
дəвлəтимиздə əн кениш истəһсал олу-
нан түнд шəраблардандыр. Həмин шə-
раблара мəхсус хусусијјəтлəрин јаран-

масы вə формалашмасында həлледи-
чи рол ојнајан амиллəрдən бири исти иш-
лəмəдир. Исти илə ишлəмə мүддəти,
температуру вə шəраб материалынын
тəркиби, елəчə дə исти ишлənən мате-
риала дахил олан оксикенин мигдары
да бу просесдə əһəмијјəт кəсб едир.

Бу тип шәраблары классик үсулла (күнәш алтында-чәлләкләрдә) истәһсалы узун мүддәт (3 ил вә даһа чох) ағыр зәһмәт тәләб олунамагла, шәраб иткиси чох олур вә шәрабын алынмасы игтисади чәһәтдән сәрфәли олмур. Ири габларда сүн'и истиликдән истифадә едилмәклә шәрабы исти ишләдикдә (исти бухар, исти су илә) дә бу чатышмазлыглар тамамилә арадан галхмыр вә просеси низамламаг чәтин олур.

Бу бахымдан өлкә, еләчә дә јахын вә узаг харичдәки бир сыра тәдгигатчылар тәрәфиндән даһа тә'сирли вә сәмәрәли үсуллар тапмаг үчүн чәһдләр едилмиш вә едилмәкдәдир. Лакин онларын бир чоһу баһа олмасы, тәтбигинин чәтинлији вә с. сәбәбләрдән өз сәнајә һәллини тапмамышдыр.

Сон илләр е'мал сәнајесиндә електрик чәрәјанынын тә'сиринә әсасланан исти ишләмә үсуллары хусуси мараг кәсб етмәкдәдир. Чох јүксәк тезликли електрик чәрәјанынын, индуксија чәрәјанынын вә электроконтакт чәрәјанынын тә'сиринә әсасланан үсуллар бу гәбилдәндир. Бу үсулларын үмуми чәһәти ондадыр ки, бунларла материалы ишләдикдә чәрәјанын електрик енерјиси истилик енерјисинә чеврилиз.

Электроконтакт ишләмә үсулунун електрик чәрәјанынын тә'сиринә әсасланан диқәр үсуллардан үстүн чәһәти исә һәм сабит, һәм дә дәјишән чәрәјандан истифадә едилмәклә һәјата кечирилмәсидир.

Оксидләшән шәраблар истәһсалында электроконтакт ишләнмәдән истифадә олунамыс бир сыра тәдгигатчылар тәрәфиндән (З.Н.Кишковски, В.И.Селиванов, А.Д.Джабраилов, Р.А.Ахтаханов), арашдырылса да мәсәлә там әһатә олунамыш вә өз практик һәллини тапмамышдыр.

Бизим тәдгигатымызда гејд олуна чатышмазлыглары истисна едән гурғу ишләниб һазырланмыш вә сынагдан кечирилмишдир. Түнд шәрабларын алынмасында гурғу илә бәрәбәр шәраб материалынын тәркибинин дә әсаслы ролу мә'лум олдуғундан бу мәсәләјә ваһид зәнчирин ајры-ајры һәлгәләри кими бахылмасы тәләб олунур.

Түнд шәраб материалы мүхтәлиф техноложии үсулларла ("ағ үсулла", "әзинтидә гычгыртмагла", әзинтидә

сахламагла", "әзинтини газдырмагла" вә с.) һазырланмышдыр.

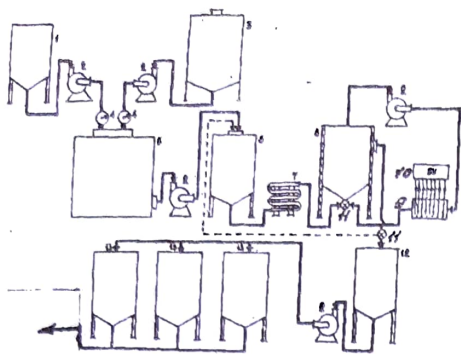
Түнд шәраб материаллары купажа гәдәр вахташыры интенсив гарышдырылмагла маја чөкүнтүсүндә (2 аја гәдәр) сахланыр.

Шәраб материалларыны лазым олан сәвијјәдә гуру маддәләрлә тә'мин етмәк мөгсәдилә салхымын дараг вә чечесиндән алынмыш екстрактлардан истифадә олунур. Апарылан тәдгигатлара әсасланараг шәраб материалындан электроконтакт ишләнмә (сабит чәрәјанла) илә тезләшдирилмиш үсулла түнд шәраблар истәһсалы үчүн апарат-техноложии схем ишләниб һазырланмышдыр.

Мадера үчүн завода гәбул олуна үзүм гәбуледичи-гидаландырычы бункерә төкүлүр, орадан мәркәздән гачма гүввәси илә ишләјән әзичи дараг ајырана өтүрүлүр вә дарағы ајрылыр. Әзинти насосла екстрактор-винификатора вә ја гычгыртма резервуарына вурулараг лазым олан кондисијаја гәдәр (6г) 100 см³ шәкәр галығы галанадәк (гычгырдылыр, сонра сыздырычы вә сыхычыја верилир. Өз ахымы илә вә сыхычыдан алына ширә топланараг купажа резервуарына вурулур вә лазым олан түндлүјә гәдәр (19,5-20 һәчм%) спиртләнир. Тәзә сыхылыб ајрылмыш дараг вә ја чечә ферментләшдирилир вә гарышдырычыја малик резервуара вериләрәк үзәринә шәраб-спирт мәһлулу (25-30 һәчм% түндлүкдә) әләвә олунур. Вахташыры гарышдырылмагла екстраксия (I-3 ај) просеси апарылыр. Сонра гарышыг күтлә сыхычыја вериләрәк сыхылыр. Алына шәраб-спирт екстракты купажа истифадә үчүн резервуара вурулур.

Түнд шәраб материалы (шәкил) резервуардан (I) насосла (2) мигдар өлчәндән кечирилмәклә купажа габына вурулур. Үзәринә резервуардан (3) дараг вә чечәдән алынмыш шәраб-спирт экстракты әләвә олунур. Купаж олунамыш шәраб материалы топлајычы резервуара (6) истигамәтләндирилир вә орадан мадеризәләшмәјә верилир.

Шәраб материалынын әввәлчәдән гыздырылмасы (65-70°C) истилик-мүбадиләедичидә (7) јетишдирилмәси-термоизолә едилмиш резервуарда (8), оксидләшмәси-электрокимјәви кубла (9), идарәедичи блокда (10) апарылыр.



Электроконтакт ишләнмә әсасында мадера типли шәраблар истәһсалынын апарат-технологии схеми

1-шәраб материалы үчүн резервуар, 2-насослар, 3-экстракт үчүн резервуар, 4-мигдары өлчән, 5-купаж резервуары, 6-топлајычы резервуар, 7-истилик мубадиләдичи, 8-термоизо-ләдичи резервуар, 9-электрокимјәви куб, 10-идарәдичи блок, 11-вентилләр, 12-топлајычы, 13-шәрабы ишләмәк үчүн резервуарлар.

Шәраб материалынын электрокимјә-ви кубдан кечмәси мадеранын јетишмә-сини вә формалашмасыны тезләшдирир. Бу заман кубда јерләшән электродлара верилән сабит чәрәјаны идарәдичи блокдан низамнамагла просесин сүр'әти-ни идарә етмәк мүмкүн олур.

Мадеризләшмиш шәраб материалы резервуардан (8), топлајычыја (12), ора-дан исә насосла (2), технологија тә'лима-та ујгун шәкилдә ишләнмәк үчүн резер-вуарлара (13) вурулуру.

Мадера типли шәрабларын тезләш-дирилмиш үсулла јетишдирилмәсинин оптимал просеси сабит чәрәјанла (30-50А) электроконтакт ишләнмәдән исти-фадә едилмәклә 65-70°C температурда 70-80 саат мүддәтинә баша чатыр.

Алынмыш мадера шәраблары тәрки-бинә вә јүксәк органолептики кејфијјәт-ләринә көрә сечилир. Гурғудан портвејн типли шәрабларын истәһсалында да исти-фадә олуна биләр. Лакин бу заман исти ишләнмә режими јухарыдакындан бир гәдәр фәрqli характер дашыјыр.

Әдәбијјат:

1.Кишковски З.Н., Скурихин И.М. -М.: Агропромиздат,1988.-254 с:2. Фаталиев Х.К., Киш-ковский З.Н., Джабраилов А.Д. АзНИИНТИ., Обзорная информация. Баку., 1989. 32 с. 3.Фәтәли-јев Ы.К.Шәрабчылыг, I һиссә., - Бақы, Билик. 1995. - 260 С. 4.Фәтәлијев Ы.К. Шәрабчылыг, II һиссә., - Бақы, Билик, 1995, 140 сәһ.: 5.Фәтәлијев Ы.К., Чәфәров Ф.Н. Дөвләт Әмтәәшүнаслыг ком-мерсија институтунун елми-нәзәри конфрансынын материаллары. II һиссә, Бақы. 1998, сәһ.110-113.



ПЕРСПЕКТИВ ҮЗҮМ ФОРМАЛАРЫНДА ТОЗЧУГЛАРЫН БӘЈАТИЛИК ГАБИЛИЈЈӘТИНИН ӨЈРӘНИЛМӘСИ

К. М. РАСИЗАДӘ,
биологија елмләри намизәди

Азәрбајчан ЕА-нын кенетика вә селексија институту

Үзүм тәсәррүфатларында тозланма башламаздан әв-вәл истифадә олуна сор-тларын еркәк чичәкләринин тозчугла-рынын фертиллијини сүн'и шәраитдә өјрәнмәк вачибдир. Чүнки үзүмчүлүкдә функционал диши чичәк группларына малик үзүм сортлары чох әкилир, ер-кәк чичәкләрин тозчуглары исә стери-ал олмагла дишичикләри мајаланма га-билијјәтинә малик олмур. Белә сортла-рын јүксәк фертилли тозлајычы сорт-ларла әкилмәси нәтичәсиндә тозланма нормал сәвијјәдә кетмир. Бә'зи һал-

ларда икичинсли чичәк групуна малик үзүмлүкләрдә дә чичәкләрин тозланма-сы чох зәиф кедир.

Тозчуглары сүн'и шәраитдә чүчәр-дәрәк, ән јүксәк фертиллији олан перспектив үзүм формаларыны сечмәк, селексијачылара јүксәк кејфијјәтли мөһсулдар вә давамлы сортларын алын-масында көмәк етмәк лазымдыр. Үзүм-чүлүкдә мөһсулдарлығы артырмаг үчүн мөхтәлиф тәдбирләр системи мөвчуд-дур. Бунлардан ән әсасы үзүм чичәклә-ринин сүн'и вә әләвә тозландырылма-сы ишидир. Бу үсулун тәтбиг едилмәси